

decorando

NUMERO 7

tortas

M. Ballina

luego rematar los contornos con punto cordón. Para completar, pegar una rosita de glacé en la unión de cada onda.

Otra sugerencia consiste en marcar corazoncitos unidos por onditas de punto cordón, los mismos se rellenan con punto per-

Pintado de la manga



dido y se completan con la aplicación de campanillitas de glacé.

GUARDAS MULTICOLORES

Para las personas que ya hayan aprendido a decorar diferentes tipos de guardas o flores de glacé, esta sugerencia resulta ideal, puesto que con un simple procedimiento pueden lograr un efecto multicolor sumamente agradable a la vista. Para realizarlo, pintar la manga por dentro con los colores elegidos con colorante puro (sin diluir), empleando para esto un pincel. Una vez pintadas las líneas de colores, llenar la manga con glacé de color blanco, o de algún otro tono contrastante a los colores de las líneas para combinar, y proceder de la forma habitual.

Cuando se realizan guardas con pico para volados o pétalos de flores, si se desea que la línea de color coincida con el borde del volado o del pétalo, debe pintarse la línea en la manga como se indica más arriba, pero al colocar la boquilla, el lado más finito de la misma debe coincidir "exactamente" con la línea pintada.

EN EL PRÓXIMO NÚMERO:

Tres pisos para una torta de bodas; la imagen de John Lennon sobre una guitarra; los signos zodiacales que nos faltaban para completar la serie y mas divertidas figuritas de almendras confitadas, entre otros temas.



EDITORIAL

"ES QUIZAS EL ARTE MAS DULCE..."

Decorar tortas es un arte, y como tal, la creatividad se pone de manifiesto. Es por eso que los modelos no se agotan y surgen de la imaginación permanentemente, y es por eso también que cuando ustedes los reproducen, los "re-crean", poniéndoles a cada uno de los mismos un sello personal indiscutible, y esto sucede porque como se dijo, no se trata de una tarea mecánica sino artística, y cada decorador, que es un artesano, pone en cada uno de sus trabajos lo mejor de sí mismo.

Y para hacer honor a lo que dijimos al principio en cuanto a que los modelos no se agotan, pasamos a detallar los que realizamos para esta oportunidad, los mismos son variados

y se adecuan para diferentes ocasiones.

Para comenzar, digamos que mediante el torneado de tortas formamos la tetera, el teléfono y la bota, en los cuales el detalle fundamental lo conforma el formato de la torta base.

Presentamos también una torta de bodas muy bonita para una reunión íntima, y en la

decoración de la misma introducimos el sistema "Broderie" que se emplea para la cubierta y con el cual podrán apreciar que se logra un aspecto muy delicado. También pueden rellenar cajitas de celuloide con



medallones de menta, y adornarlas con un bouquet de flores de pasta de goma para conformar un delicado obsequio.

Pero esto no es todo, para los más chiquititos, más precisamente para los que cumplen dos añitos, confeccionamos la torta con la forma del número dos, para aplicar lo aprendido con el sistema de números recortados, y como no nos olvidamos de los más golosos, realizamos una montaña de merengue logrando los picos nevados más dulces del mundo.

No podrán negarnos que este es un arte muy muy dulce, porque nos permite gratificarnos por la tarea realizada y sorprender a los nuestros cuando queramos.

Hasta siempre.

Ca. Helling

DIRECTORA
GENERAL
**MARTA H.
BALLINA**

FOTOGRAFIA
CARLOS KLOC

DIBUJOS
**MARCELO NESTOR
ZECCA**

DEPARTAMENTO
DE
ARTE
**MARIA ROSA
KRUMPOLEC
MARCELA
SANCHEZ
NELLY BALLINA
LILIANA
MARTINELLI
ANALIA ZECCA**

DISEÑO,
COMPOSICION Y
EDICION
ELECTRONICA
TYCOM

INSTITUTO
DE
ENSEÑANZA
ASAMBLEA 868/872
1424 CAPITAL
FEDERAL

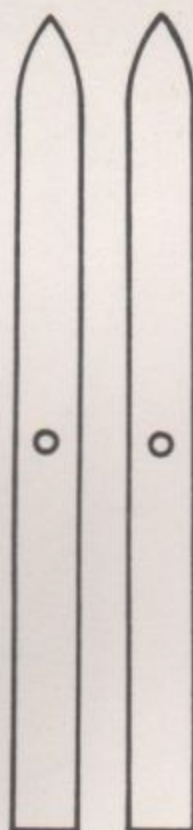
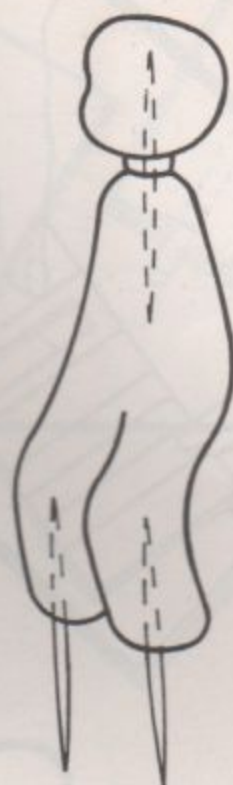
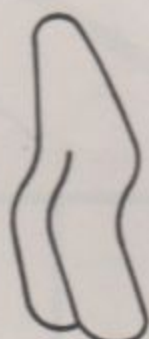
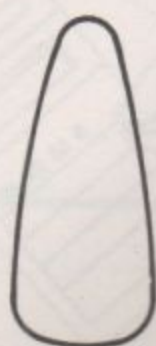
SUSCRIPCIONES
**MARTA H.
BALLINA**
CASILLA DE
CORREO 119
SUCURSAL 7
1407 CAPITAL
FEDERAL
REPUBLICA
ARGENTINA

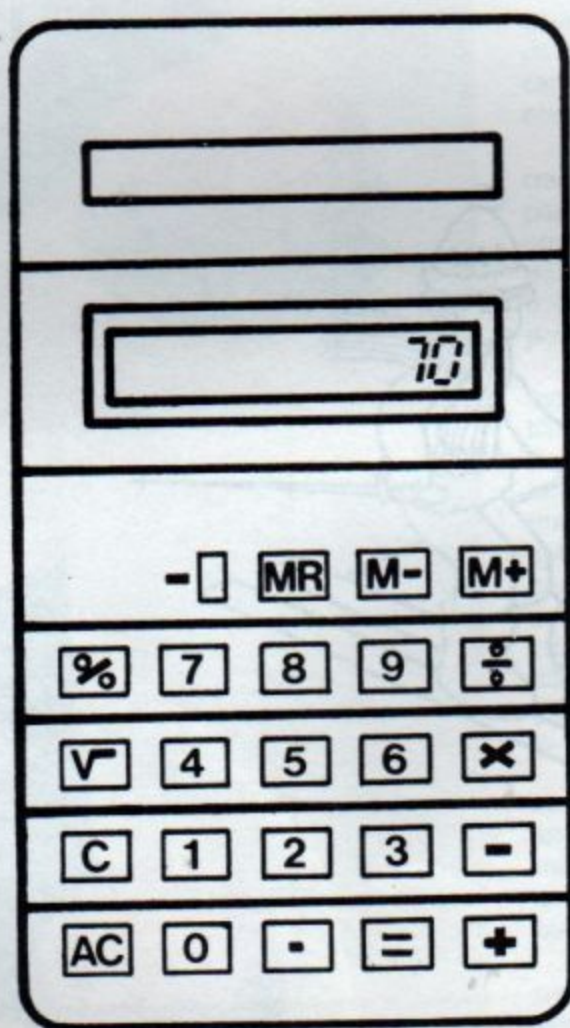
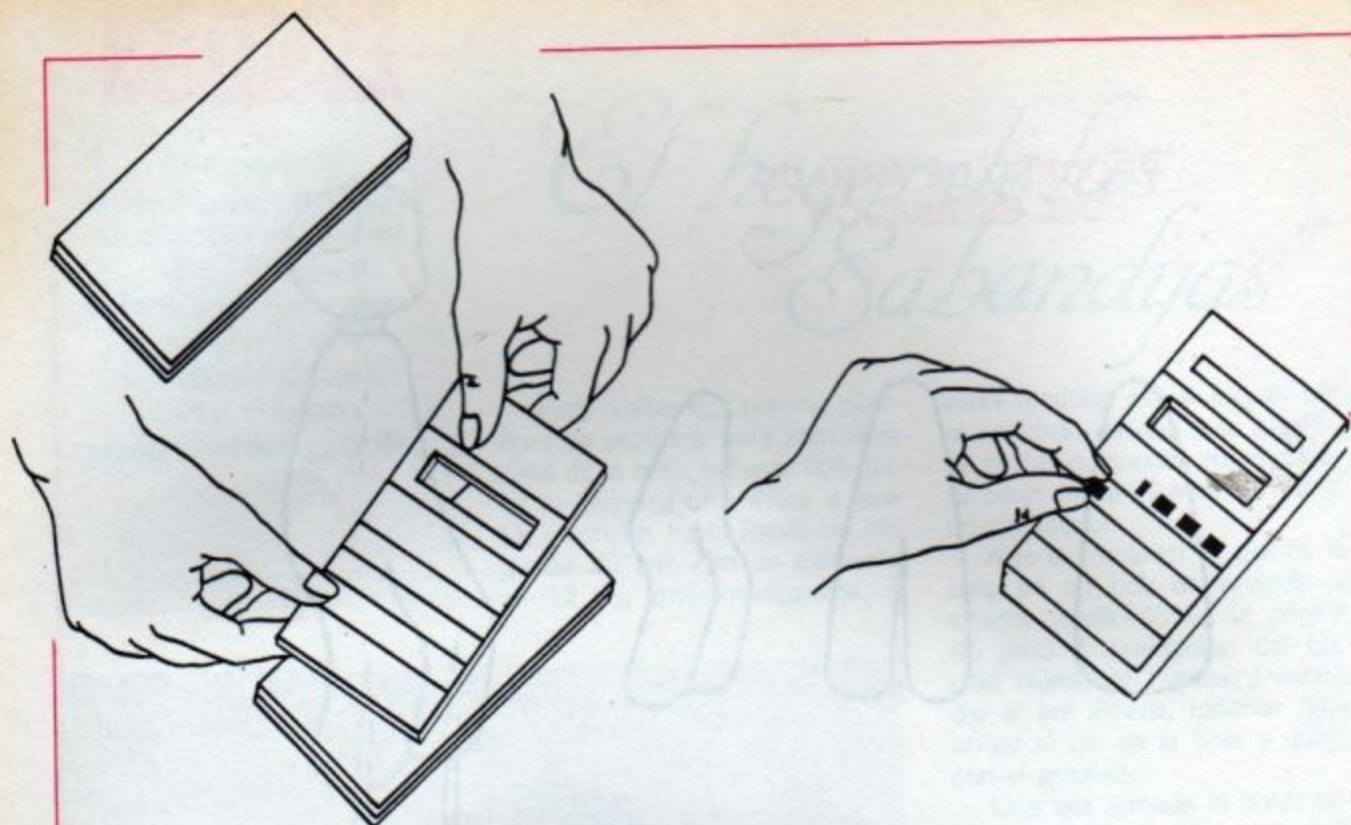
PROHIBIDA LA
REPRODUCCION
TOTAL
O PARCIAL DEL
CONTENIDO DE
ESTA
PUBLICACION.

REGISTRADA EN
DIRECCION
NACIONAL
DERECHO DEL
AUTOR:
Nº 230.592

REDACCION/
DISTRIBUCION
ASAMBLEA 872
1424 CAPITAL
FEDERAL
REPUBLICA
ARGENTINA
TELEFONO
92-0975

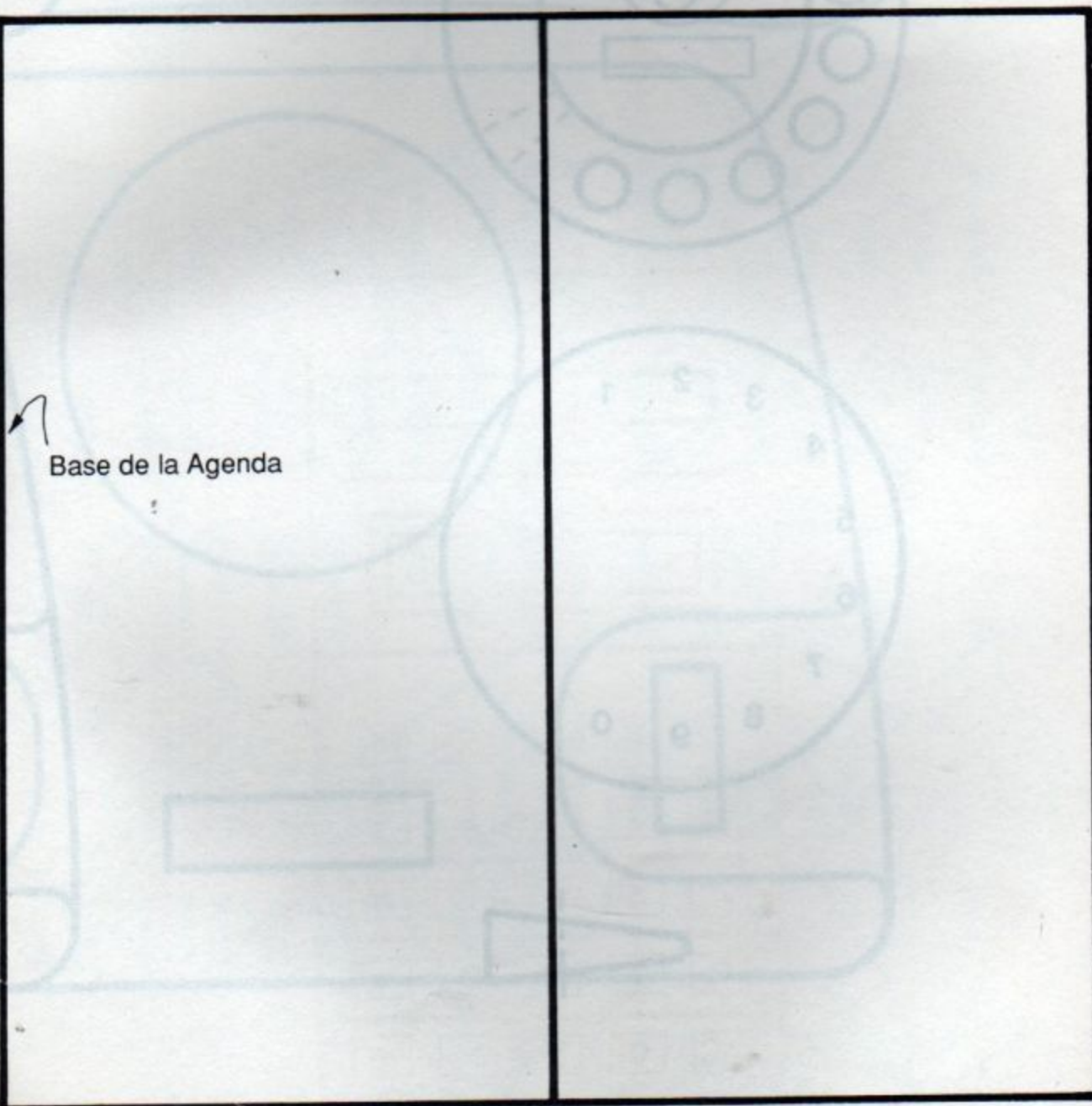
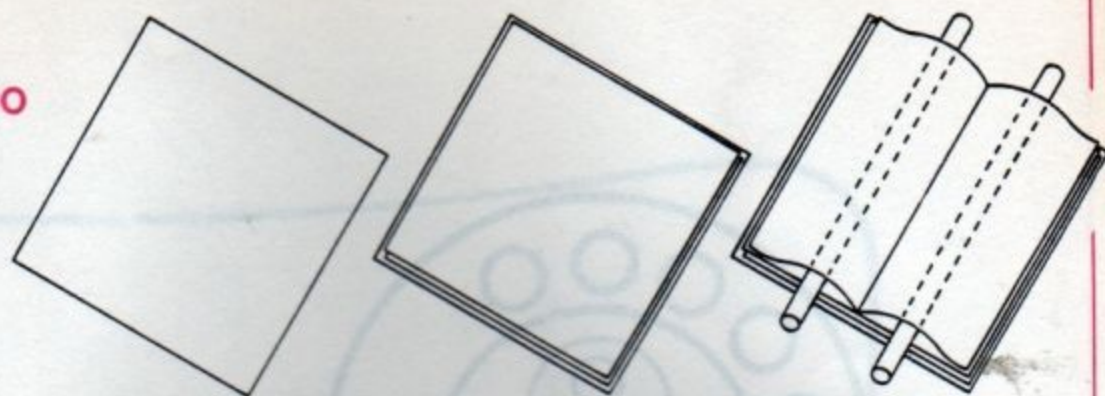
PROCESO DE ARMADO DEL ESQUIADOR



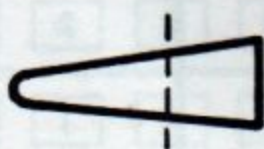
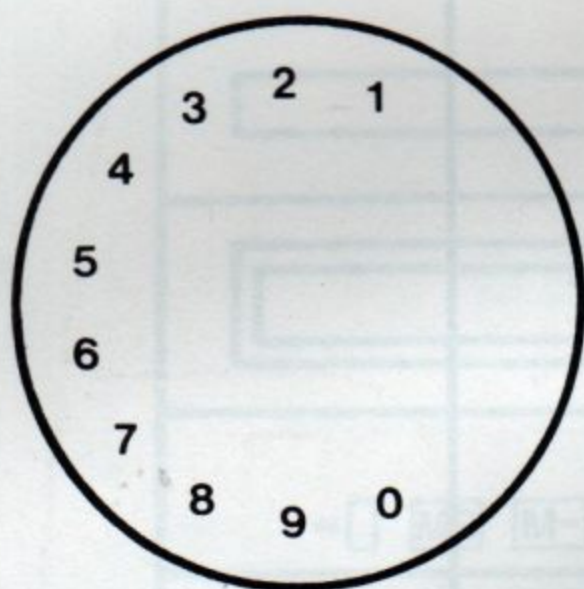
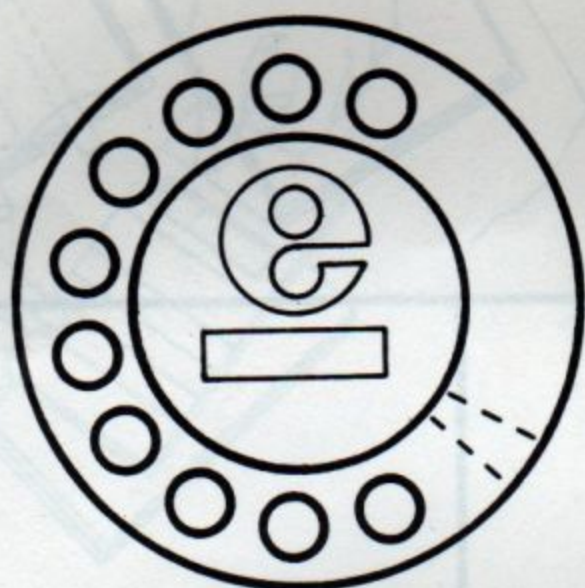


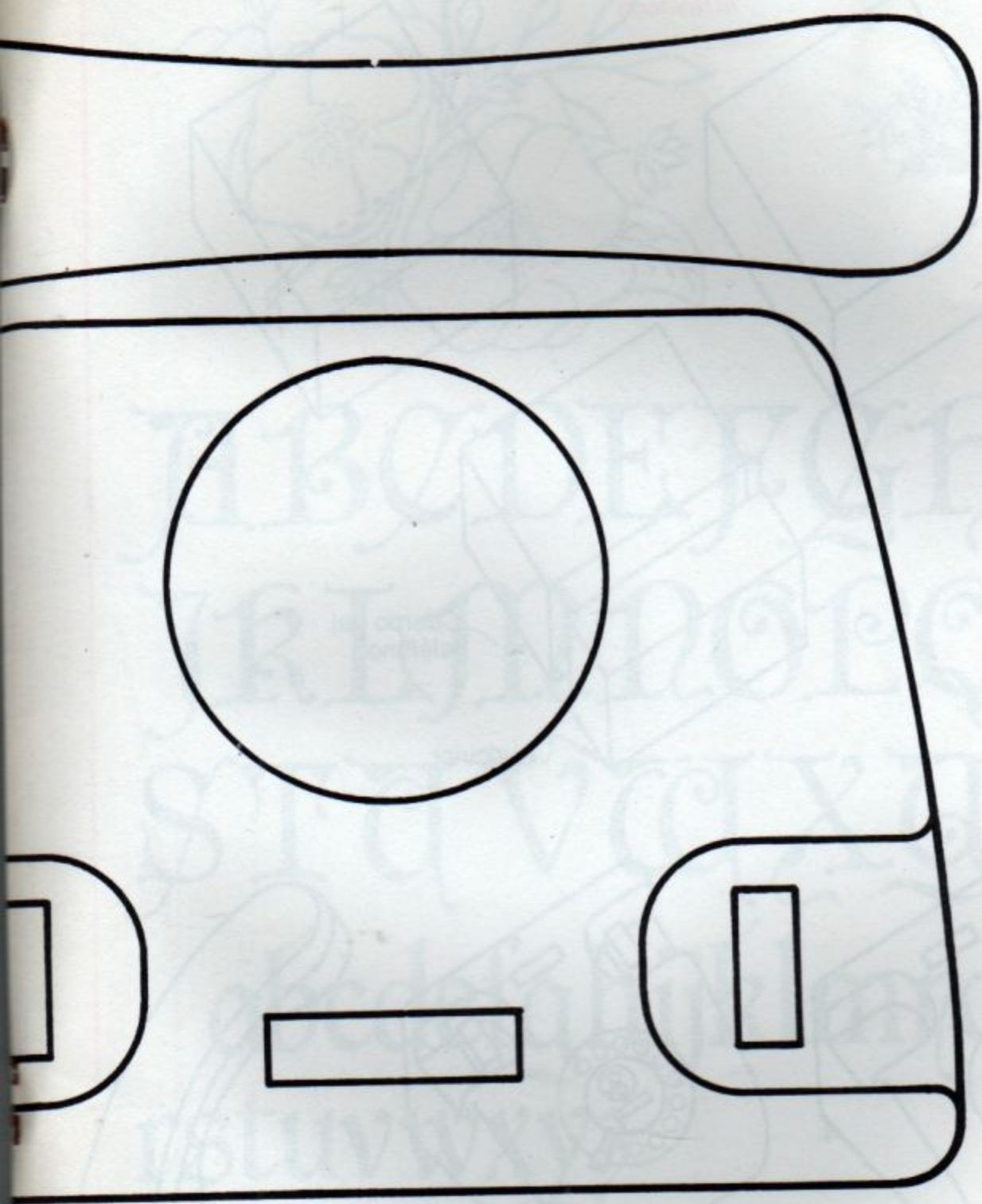
MOLDES

**PROCESO
DE ARMADO
DE LA
AGENDA**

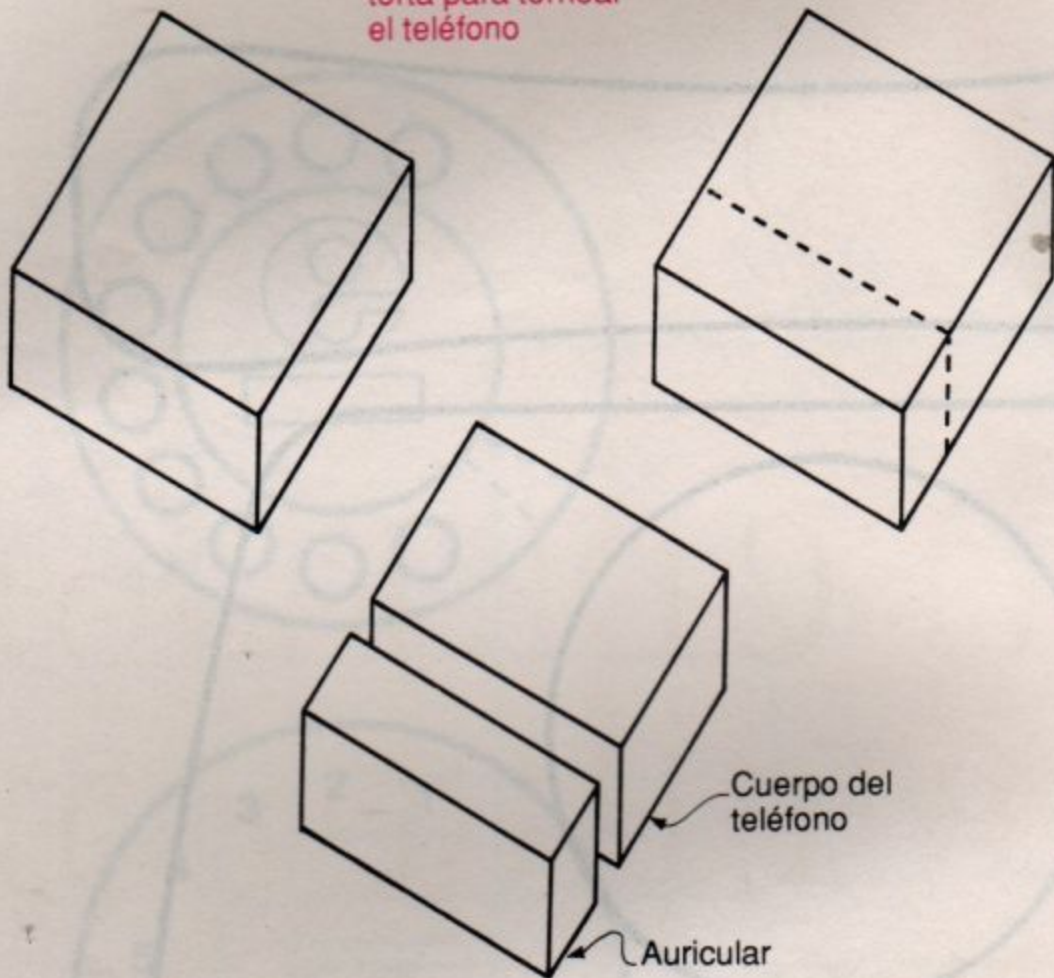


Base de la Agenda



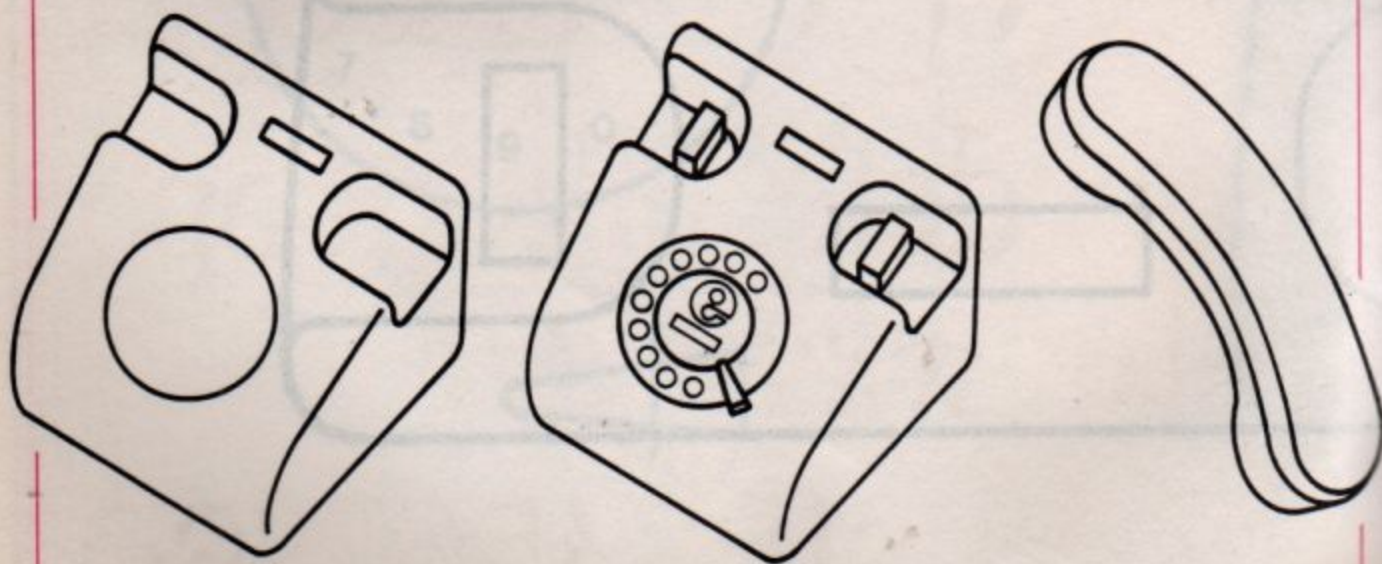


Forma de cortar la
torta para torneear
el teléfono



Cuerpo del
teléfono

Auricular



MOLDES

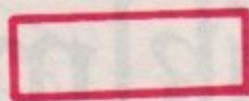
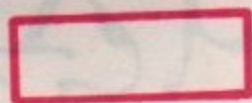
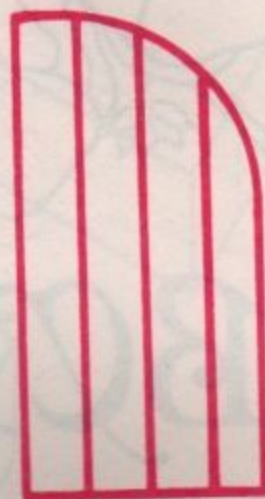


A B C D E F G H I
J K L M N O P Q R
S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q
r s t u v w x y z

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Techo de la
bota



MOLDES

"A VER... ¿CUANTOS AÑITOS CUMPLÍS?"

En este modelo aplicamos lo explicado en números recortados, para conformar una torta de sencilla y práctica decoración, para festejar el segundo cumpleaños de un niño. Para comenzar, rellenar un bizcochuelo rectangular de 30 cm de largo por 20 cm. de ancho, enfriar bien, y luego cortar de

acuerdo a lo explicado en la página 15.

Aparte, preparar coco almibarado teñido de color celeste claro, untar la torta con crema, y sobre esto pegar el coco a modo de cobertura.

Una vez lista la torta, realizar por separado cada uno de los accesorios:

Patitos

Modelarlos con mazapán, comenzando por el cuerpo, éste se forma con una bolita que se aplana un poco y se sigue masajeando, hasta lograr una forma similar a una gota.

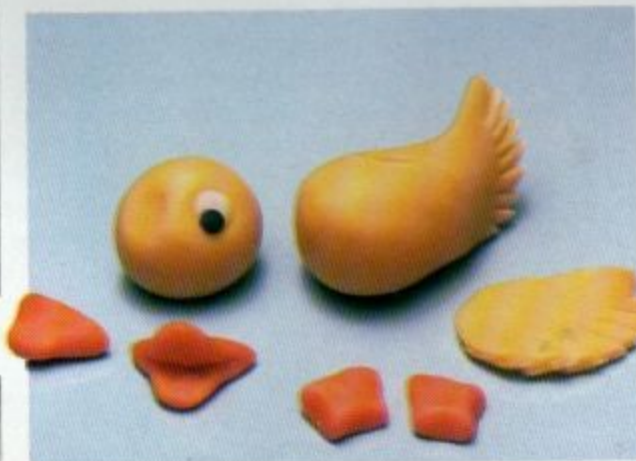


Aplanar en la parte de la cola y cortar con tijera para imitar el plumaje. Luego hacer una bolita más pequeña, para formar la cabeza, y pegarla al cuerpo con clara de huevo sin batir. Hundir un poco con la yema de los dedos en el lugar donde van los ojos, aplanar aparte un trocito de mazapán blanco para formar dos pequeños óvalos que



serán la base de los mismos, pegarlos a la cabeza también con clara y, sobre éstos,

pegar dos pequeños círculos de mazapán negro, para completar así los ojitos.



Luego, para formar el pico, tomar una pequeña porción de mazapán anaranjado, modelarlo hasta formar una especie de triángulo redondeado, cortar en el frente con tijera, abrir con la ayuda de un palillo y pegar a la cabeza.

Partiendo también de dos pequeñas piezas triangulares, modelar las patitas y aplicar al cuerpo. Por último, estirar mazapán con palote, recortar las alas, cortar los bordes externos con tijera para imitar el plumaje y pegar al cuerpo en diferentes posiciones para darles movimiento.

Letras de glacé fluido

Calcarlas sobre papel celofán con glacé negro en cartucho, rellenarlas con glacé fluido de color azul y dejar secar bien. Luego despegarlas cuidadosamente, espolvorearlas con brillantina y pegarlas una a una a la torta con una pizca de glacé real.

Florcitas

Estirar pasta, cortar con cortante de nomeolvides, ahuecarlas un poco en el centro y dejarlas secar.

Una vez listos todos los accesorios, pegarlos con glacé a la torta y agregar dos velitas detrás de los patitos.



Tetera

Preparar una torta o bizcochuelo en un molde especial (de los que se utilizan para confeccionar las polleras de las muñecas), para formar el cuerpo de la tetera. En caso de no contar



con este molde específico, recuerden que esta forma también pueden lograrla homeando la torta en algún bol e, inclusive, moldeando la misma de acuerdo al

procedimiento explicado en la página 46. Rellenar a gusto, enfriar y cubrir con pasta de color rosa.

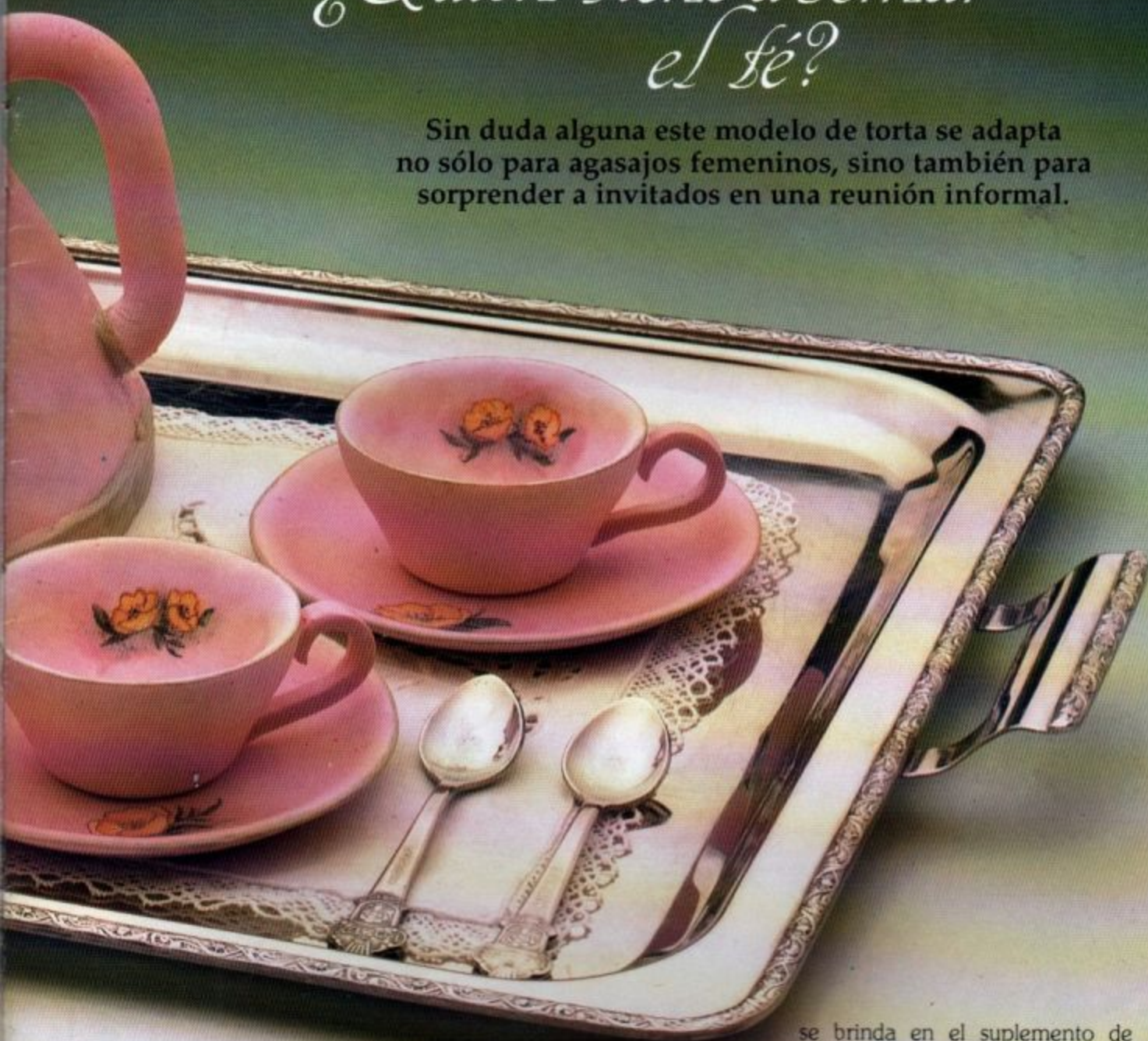
El pico, la tapa y el asa, se modelan totalmente con pastillaje, y por supuesto deben dejarse secar muy bien antes de utilizar. Los mismos pueden modelarse de acuerdo al modelo de la fotografía, o bien copiarse el diseño de otra vajilla. Tanto al pico como al asa deben pinchárseles en fresco unos palillos para que las piezas se sequen con éstos, de manera tal que luego se puedan "pinchar" al cuerpo de la tetera, además de pegarlo con glacé real.

Tacitas

Cortar un círculo de pastillaje, quitarle una porción de aproximadamente un cuarto del diámetro del círculo, y "forrar" por dentro una tacita de té, previamente espolvoreada con fécula de maíz, para evitar que el pastillaje se pegue (nosotros hemos utilizado tacitas tamaño café, en lugar de las de té, puesto que con este tamaño quedan más delicadas para completar el conjunto), presionar el pastillaje para lograr la forma y masajear con azú-

¿Quién viene a tomar el té?

Sin duda alguna este modelo de torta se adapta no sólo para agasajos femeninos, sino también para sorprender a invitados en una reunión informal.



car impalpable para disimular la unión donde se recortó la porción, dejar secar bien y desmoldar. Modelar aparte el asa, partiendo de un rollito de pastillaje, dejar secar y luego pegar a la tacita con glacé real.

Platitos

Cortar un círculo de pastillaje de aproximadamente 3 mm de

espesor, apoyarlo sobre un platito previamente espolvoreado con fécula de maíz, masajear para darle forma, recortar los bordes con cuchillo y masajear para prolijar. Dejar secar sobre el platito y luego desmoldar.

Una vez preparados todos los accesorios, completar la decoración prolijando todos los bordes con glacé real, y pintar un motivo central, calcando el dibujo que

se brinda en el suplemento de moldes, pintando parte por parte con colorantes vegetales, de la misma forma como se pinta con témpera, mezclando los diferentes tonos con blanco para matizar. Si el dibujo que se brinda les resulta complicado, pueden suplantar el mismo por otro más sencillo o pegar simplemente algunas florcitas de glacé.

¿Vio qué bonito queda el modelo terminado? Ahora tome la agenda y organice una reunión.

"Sencillez que Engalana"

Esta torta de bodas de un solo piso, de diseño clásico,
es ideal para una reunión de pocas personas.
La forma como está cubierta y el bouquet de flores de pasta de
goma, configuran los detalles principales de su decoración.



Para confeccionarla, preparar en principio una torta con forma de corazón, rellenar a gusto, enfriar y colocar sobre una bandeja redonda, esta última cubierta con pasta de color rosa.

Estirar pasta blanca para forrar la torta, pero a diferencia del forrado tradicional, en este caso debemos recortar la pasta previamente con la forma de la torta, pero mucho más grande que la superficie de la misma, puesto que debe "caer" armónicamente sobre los costados.

Para lograr la medida exacta, dibujar sobre una hoja la forma del molde donde se horneó la torta, sumarle a lo largo de todo el contorno el alto de la misma (6 cm en este caso), y agregarle 2 cm más, recortar el corazón



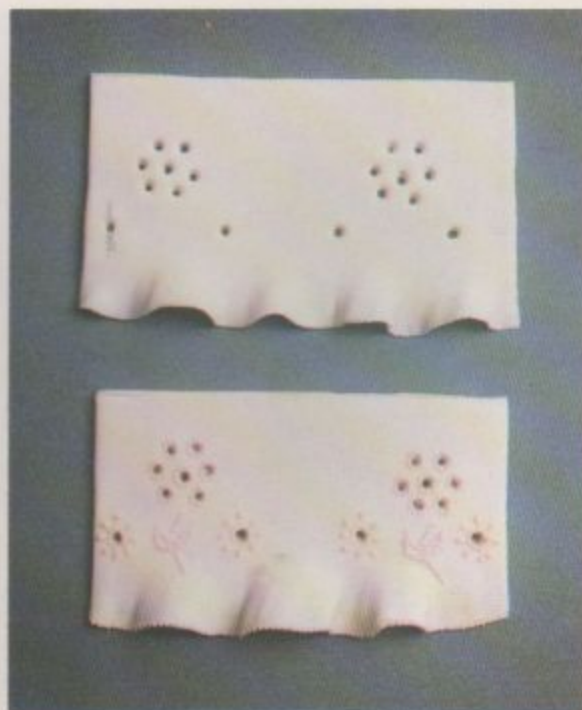
Completar, ubicando sobre la torta el bouquet de flores de pasta de goma. El mismo se compone con una rosa blanca grande, formada por un pétalo central y tres vueltas más de 3,5 y 7 pétalos, respectivamente. El toque de color se logra esfumando con un pincel crayones rallados. Se le agregan algunas flores pequeñas al tono, hojas y cintitas.

con esta medida, y emplearlo a modo de molde para cortar la pasta.

Luego, untar con dulce solamente la superficie de la torta (no los costados), y cubrir con la pasta recortada con forma de corazón, tratando que los laterales queden bien sueltos, formando ondulación tipo mantelito.

Inmediatamente de colocada la pasta, agujerear con un palillo la forma de las flores, y luego decorar alrededor del punteado con punto cordón bien chico, empleando para esto boquilla N° 0 o cartucho.

Bordeando la bandeja realizar, también con palillo, orificios en grupos de tres y decorarlos con punto cordón con glacé de color rosa. Con la misma boquilla rematar todos los bordes de la cubierta.



Esta bota de bizcochuelo configura un modelo ideal para cumpleaños infantiles, y se realiza mediante el moldeado de una torta, más un arrollado bien grande.

"El hogar de las Sabandijas"

Para realizarla, preparar planchas de pionono para formar la caña de la bota, rellenar con dulce de leche u otro dulce a gusto, y arrollar hasta lograr un largo de 25 cm, con un diámetro de 12 cm aproximadamente, si

estas medidas no se logran con el arrollado de una sola plancha de pionono, pueden superponerse otras hasta alcanzar el tamaño necesario.

Aparte, moldear el pie de la bota en un bol, de acuerdo al sistema explicado en la página 46 para la realización del Gâteau Huevo de Pascua. Desmoldar el bol entero, recortar para armar el pie de la bota y unirlo con el arrollado.

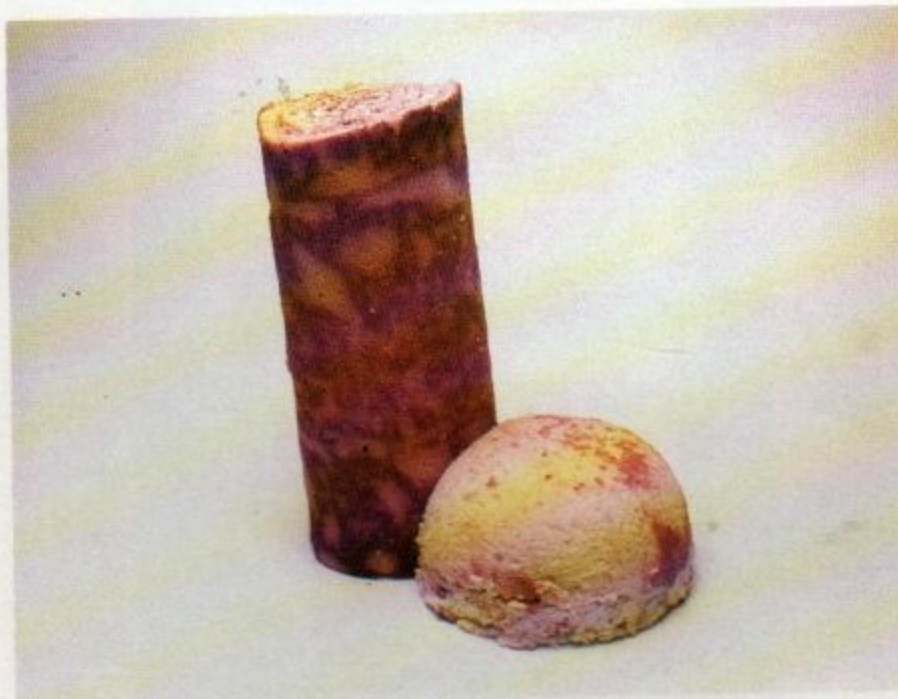
Una vez armada la bota, untar con crema de chocolate (página 2 del Recetario) con la ayuda de una espátula, y dejar secar bien antes de proceder a decorarla.

Ubicarla sobre una bandeja forrada con pasta de color verde para imitar césped, o bien sobre otra torta, si la reunión es para muchas personas, puesto que la bota sola rinde poco más de 30 porciones.

Decoración: de acuerdo al molde adjunto, recortar en pastillaje las puertas, las ventanitas y el techo. A las puertas y ventanitas marcarlas en fresco para imitar los listones de madera, y aplicar los listones transversales, pegando con glacé. Una vez seco el techo, cortar círculos de 3 cm de diámetro, de pasta o pastillaje de color anaranjado, y pegarlos superponiéndolos de abajo hacia arriba.

Modelar a mano la chimenea con pastillaje. Recortar también en pastillaje el cono que la remata y ponerlo a secar sobre un conito de cartón para que tome bien la forma.

Completar el conjunto con muñequitos modelados en mazapán, tronquitos, hojas, flores, mariposas, en fin, todo lo que se les ocurra para conformar un lindo jardín.







¿Sorprendemos al Jefe....?

Este modelo de torta fue especialmente diseñado para agasajar a personas que realizan trabajos de oficina, ejecutivos, etc., y puesto que son varios

los accesorios que componen la decoración de la misma, es preciso realizar una torta bastante

grande para poder ubicarlos a todos, por eso indicamos que si se desea hacer una torta más pequeña, puede adornarse la misma con sólo algunos de éstos.

A continuación explicamos la realización de cada accesorio por separado, para su mejor comprensión.

Teléfono

Se realiza mediante el torneado de un budín, procediendo de la siguiente manera, hacer un budín cuadrado de 20 cm de lado y 9 cm de alto, cortar de acuerdo al molde adjunto, luego "rebanar" y "rebajar" la superficie hacia adelante para lograr la forma necesaria y ahuecar un poco en el lugar donde se apoya el auricular. Con esto formamos el cuerpo del teléfono.

Aparte, tornear para formar el auricular. Untar con un poco de dulce de leche el cuerpo del teléfono (simplemente para que se pegue la pasta) y forrar con pasta de color gris claro. Como el auricular es un poco más difícil de cubrir, sugerimos proceder de la siguiente manera: estirar pasta, recortar en forma rectangular, y cubrir con la misma la parte interna (cóncava) del auricular, colocar esta parte para abajo y cubrir el resto con una sola pieza de pasta, masajear bien las uniones para prolijar, y completar decorando con glacé al tono con punto cordón. En la parte del receptor y transmisor (donde se escucha y se habla) realizar agujeritos con palillo para imitar el aparato real.

Aparte, preparar el disco numérico, mediante dos círculos de pastillaje, uno negro, al cual se le pintan los números con colorante blanco, y otro de color gris, con los agujeritos calados como marca el molde, como por lo general no utilizamos cortantes tan pequeños, podemos suplantar el mismo por una boquilla redonda chica, empleándola para el caso como cortapastas. Cortar también en pastillaje de color negro, el pequeño triángulito que hace de tope al disco.

Una vez bien secas las piezas de pastillaje, pintar los demás accesorios con pincel y colorante blanco. El cable, que es real, se coloca al final, una vez apoyado el teléfono sobre la torta.

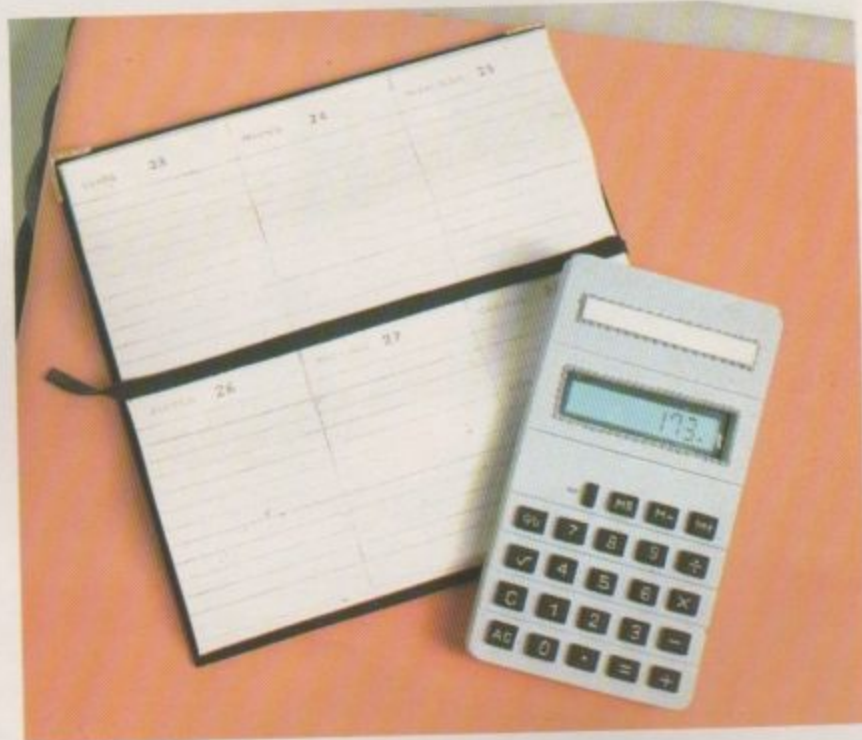
Calculadora

De acuerdo al molde adjun-

to, recortar en pastillaje teñido de gris un rectángulo de aproximadamente 5 mm de espesor, luego cortar otro, calar la parte que simulará el visor y cortar en pastillaje negro todos los rectángulos que forman las teclas. Para realizar este trabajo resulta muy útil emplear el sistema de estirar el pastillaje utilizando las maderitas "topes" que se colocan debajo del palote, para lograr exactitud en el espesor de las piezas.

Una vez secas todas las piezas de pastillaje, pintar el visor en el rectángulo base, con colo-

car, y sobre éste agregar superpuestos, otros rectángulos más finos de pastillaje blanco para imitar las hojas de papel, el último rectángulo blanco que se aplica debe estirarse bien fino y darle movimiento al colocarlo para imitar el papel. Dejar secar, pegar luego todas las partes con glacé para que se fijen y con un rollito fino de pasta pintado de dorado, imitar los esquineros de la agenda. Con un pincel muy fino dibujar el interior de la agenda (renglones, fechas, etc.) y completar con una cinta como señalador.



rante blanco mezclado con una pizca de verde, pegar sobre éste el otro rectángulo calado, y por último pegar una a una las teclitas a las cuales previamente se les pintan con colorante blanco y pincel bien fino todos los números, signos matemáticos e indicaciones.

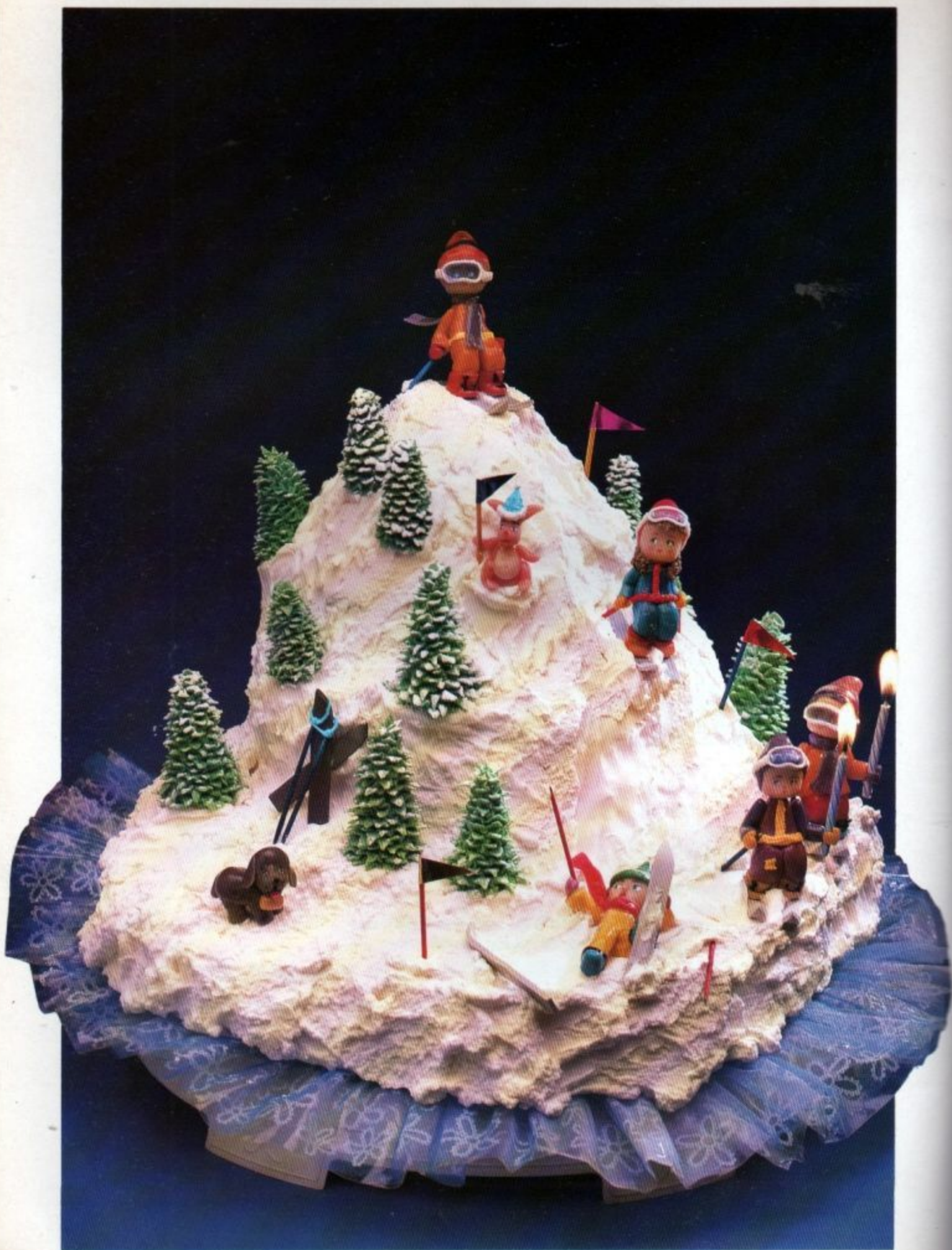
Agenda

Cortar, de acuerdo al molde, un rectángulo de pastillaje negro de 3 mm de espesor, dejar se-

Decoración de la torta

Hacer una torta rectangular de 30 cm de ancho por 45 cm de largo, cubrir con pasta teñida de color anaranjado, prolijar el borde inferior con una trenza realizada con dos rollos de pasta, uno negro y otro gris, apoyar los accesorios, y completar pegando las iniciales del agasajado, recortadas con cortante en pastillaje de color gris intenso.

Cuando la lleve a la mesa tendrá que avisar a los invitados que todo es comestible, de lo contrario no se darán cuenta.



¿Quién dijo que la nieve es fría...?

¿Damos un paseo por la montaña nevada? porque esta divertida torta para cumpleaños infantiles nos transporta a esos paisajes de ensueño, conformando un modelo simpático para niños pequeños. Se realiza mediante la superposición de bizcochuelos bien rellenos, cubiertos totalmente con merengue italiano. El adorno principal de la misma lo componen los esquiadores de mazapán, los pinitos de glacé, y algunos animalitos que completan el conjunto.

No brindaremos medidas para las tortas, puesto que puede optarse por cualquier tamaño, siempre que las mismas se superpongan para el armado como señala la fotografía, el único detalle a tener en cuenta es que debe dejarse un desnivel importante entre el piso más grande y los más pequeños, de manera tal que puedan apoyarse bien los esquiadores de mazapán que sostienen las velitas.

Los esquiadores y los esquís deben prepararse con anticipación, para permitir que los mismos estén bien secos en el momento de colocarlos sobre la torta. Por lo tanto, modelar en primer término a los esquiadores, partiendo de un rollito de mazapán que forma todo el cuerpo, cortar en la parte inferior para formar las piernas, y doblar las mismas a la mitad para

lograr la clásica posición de los esquiadores (rodillas un poquito flexionadas). Introducir un palillo largo en cada una de las piernas, y pincharlos a secar sobre un telgopor. Una vez bien seco el muñeco, se despinchan del telgopor sin ninguna dificultad. Modelar la carita, pintarla con colorantes y pincel, y decorar el pelo, trajes, guantes, etc. con glacé real.

Para imitar las antiparras, recortar la forma de las mismas en acetato (puede emplearse alguna de las clásicas cajitas de este material, en desuso), decorar un borde de glacé blanco sobre la cabeza como base para la antiparra, tratando que el visor de la misma (recorte de acetato) quede separado de la cabeza. Completar los bordes y la banda que rodea la cabecita, con glacé en cartucho.

Recortar los esquís en pastillaje teñido de color gris, y hacerles un agujerito en el centro para pasar por allí el palillo de la base de los esquiadores, al colocarlos sobre la torta.

Pintar palillos con colorante, para formar los bastones, y colocarlos a último momento, cuando los muñecos ya están pegados sobre la torta.

Armar los pinitos, pegando hojitas de glacé real sobre cucuruchos (de los que se utilizan para servir helados), y dejar secar bien.



Modelar un par de esquís más para apoyar cruzados en algún rincón de la montaña, un perrito de mazapán con su barrilito y un conejito con gorro de invierno.

Decoración de la torta

Armar bien todos los pisos y untar todo con merengue italiano con la ayuda de una espátula. Recomendamos suplantar el merengue por glacé real blanco en el sector de las torta donde se apoyará cada muñeco, puesto que si bien el mismo no es tan sabroso como el merengue, endurece mucho más al secar, logrando una mayor fijación. Para colocar los esquiadores, proceder de la siguiente manera: pegar primero los esquís, sobre esto insertar el muñeco (con los palillos largos de base) por los agujeros del esquí, y entonces completar prolijando todos los bordes con glacé blanco, imitando nieve, tratando de disimular la unión del glacé con el merengue.

Colocar en la base, a los esquiadores que tienen las velitas en las manos, y modelar directamente sobre la torta al esquiador caído.

Por último, pegar los pinitos, los banderines que marcan la pista, y el resto de los accesorios.

¿Se imagina la carita de los chicos cuando vean esta torta?

Un regalito muy dulce

Como seguramente usted ya aprendió a hacer los medallones de menta que presentamos en la página 71, y seguramente también los bouquets de flores de pasta de goma, le sugerimos aplicar estos conocimientos y combinarlos, para obtener un delicado y apetitoso obsequio. El mismo es ideal para regalar en fechas especiales, tales como el día del maestro, de la secretaria, del amigo, regalos empresarios, etc.

El armado de este presente es realmente muy sencillo, sólo es preciso conseguir, en principio, las cajitas de celuloide (se adquieren en casas especializadas en venta de cajas, papel, cintas para regalos, etc.), pudiendo encontrárselas de diferentes formas y tamaños.

Rellenar luego la base de las mismas con un poco de viruta de papel (de la que se utiliza para envasar bombones), co-



locar los medallones, poner la tapa de la caja, envolver con cinta para regalo, colocar sobre la misma el bouquet de flores de pasta de goma, y pegar con cinta adhesiva (en este caso el bouquet está formado por orquídeas).

Otra sugerencia consiste en llenar una cajita con almendras confitadas y presentarla adornada con un ramito formado con flores realizadas con el cortante de trébol (ver explicación en la página 16 del suplemento de moldes; las mismas también se aplican sobre la torta de bodas de la página 20). El ramito se compone con 6 de estas flores de tamaño grande, 4 de tamaño mediano, 4 nomeolvides, 4 hojitas de hiedra y 4 lacitos de cinta, dos de color rosa y dos de color blanco.

¿Y, ya sabe a quién regalar esta cajita?

PUNTO PERDIDO

Este punto puede decorarse tanto con cartucho como con boquilla redonda pequeña lisa. Puede aplicarse en la realización de numerosas guardas e, inclusive,

pueden cubrirse con el mismo espacios grandes, o la superficie total de una torta, con lo cual se logra el efecto de la tela tipo encaje. En la figura N° 1 puede observarse claramente el trazo que

Guardas multicolores



Punto perdido

debe realizarse para formar este punto.

En la figura N° 2 puede apreciarse una variación de este punto, pero de realización mucho más sencilla. Con el mismo se cubren y decoran a la vez superficies de tortas. Para realizarlo, tomar el glacé de la misma forma que para hacer el punto perdido, pero presionar bien fuerte el cartucho sin mover demasiado rápido la mano, con lo cual lograrán que del cartucho salgan rulitos y tirabuzones de glacé. En los ejemplos de aplicación de este punto brindamos en primer lugar una onda doble, ésta se marca previamente sobre la pasta, luego se decora con punto cordón y por último se rellena con punto perdido, el orden es indistinto, puede también rellenarse primero con punto perdido para